

取扱説明書

RTR-300A、RTR-500共用

Rinnai

炊飯なべの取扱いについて

- ・このたびは、本製品をお買い上げいただきましてありがとうございます。
- ・この製品は一般家庭用で炊飯する場合に使用するなべです。(炊飯以外の調理や業務用には使用しないでください。)
- ・ご使用前には必ずこの取扱説明書と、ガスコンロの取扱説明書をよくお読みいただきからご使用ください。
- ・品質には万全を期しておりますが、万一不都合があった場合は使用しないでお近くのリンナイの支社、支店、営業所、出張所へご連絡ください。

ご使用について

- ・なべの内側には炊飯用の水位目盛があります。表示は「合」表示ですので目安としてください。
- ・なべの内側にはフッ素加工がしてあります。炊飯以外の調理や、からだきしたり、かたいもの(金属製のしゃもじ、スプーンなど)を使用しますと変色したり、はがれたりする場合があります。
- ・ご使用後はやわらかいスポンジたわしに台所用中性洗剤をつけて洗い、よく水を切っておいてください。ナイロンたわしなどかたいものやクレンザーなどを使用しますとフッ素を痛め、はがれる原因になります。
- ・なべの中で、お米をといだり、材料を洗ったりしないでください。フッ素がはがれる場合があります。
- ・酢などを使用した酸の強い調理はしないでください。フッ素は酸に弱くはがれる場合があります。

⚠ 注意

- ・使用中、使用直後は、なべ本体に触れないでください。熱くなっており、やけどの恐れがあります。
取っ手やつまみも熱くなっていますので注意してください。
特に幼いお子様などが手に触れることのないようにしてください。
- ・なべはコンロの中央部にのせて安定させてご使用ください。なべがひっくり返り、やけどの恐れがあります。
- ・炎がなべ底面からはみださないように使用してください。
取っ手が焦げ損傷する恐れがあります。
また隣接するコンロの炎、グリルの排気にも注意して取っ手に炎や熱気が当たらない位置で使用してください。
- ・取っ手やつまみがゆるむ場合があります。
そのまま使用すると脱落しやけどの恐れがあります。ネジを締め直してから使用してください。
それでもゆるみがある場合は使用しないでください。
- ・取っ手、つまみなどの部品の改造、応急処置等による使用はしないでください。
- ・ストーブの上や電子レンジ、オーブンなどでは使用しないでください。取っ手の破損、器具の故障や引火の恐れがあります。

炊飯について

洗 米

お手持ちの計量カップ(180ml用)でお米を正しく計り

たっぷりの水で手早くとぐ



- ① たっぷりの水で手早くかき混ぜ、表面のゴミを洗い流す。
 - ② 水をきり、やさしく、シャカシャカとリズムよく米をとぐ。
 - ③ 白いとぎ汁を、水で洗い流す。
 - ④ ②、③を数回繰り返し、3分以内にとぎ終る。
- ※時間がかかりすぎたり、とぎ足りないと黄ばみやこげが強くなりぬか臭くなります。

普通の米の場合

- ・砕け米、粉末などが混じって炊飯されますと風味を損ね、炊きむら、着色の原因になります。
- ・泡立て器は絶対に使わない。

無洗米の場合

- ・表面の米粉を洗い流してください。米粉が底にたまると生炊けの原因になります。
- ・お米には気泡が付着していますので水を入れたら底の方からやさしく数回かきまわしてください。

↓裏面につづく

白 米

- ・なべの内側に白米の水位目盛があります。「合表示」
- ・RTR-500のなべは白米で5合までRTR-300Aは3合まで炊飯できます。
- ・水位目盛は目安ですので、新米、古米、または固め、やわらかめなどの好みによって水を加減してください。

無洗米の場合はすこし水を多め（約3%）に入れてください。

- ・炊飯中はふたをあげないでください。うまく炊けない場合があります。
- ・炊きあがり後は、10分～15分むらしてその後よくかきまぜてからお召し上がりください。

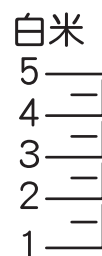
ご使用になられるコンロの取扱説明書をよくお読みになり正しくお使いください。

- ・浸しをすることをおすすめします。特に4合～5合など炊飯量が多い場合は、芯のあるご飯になることもあります。

〔浸し時間〕 夏…30分 冬…1時間

〈無洗米の場合も同じです〉

(RTR-500の目盛)



(注意)RTR-300Aの場合は3合まで表示(炊飯)です

米と水の量の目安(白米の場合)

米 の 量	水 の 量
180ml—1合 (150g) に対し	約 300ml
270ml—1.5合 (225g) に対し	約 390ml
360ml—2合 (300g) に対し	約 480ml
450ml—2.5合 (375g) に対し	約 580ml
540ml—3合 (450g) に対し	約 670ml
720ml—4合 (600g) に対し	約 930ml
900ml—5合 (750g) に対し	約1130ml

手動での白米の炊き方 (自動炊飯しない場合)

1. 炊飯準備をして、点火します。火力は中火(なべの底に炎が触れる程度の火力)にしてください。(必ず30分～1時間浸しをしてください。)
2. 沸騰しても火力はそのまま中火で、水蒸気が出なくなったら1分～2分して消火します。
3. 10分～15分むらしてからお召し上がりください。

おかゆ

- ・なべの内側におかゆの水位目盛があります。「合表示」(一番下の目盛りは0.25合です。)
- ・米から“おかゆ”をつくる場合の水位目盛です。
- ・RTR-500・RTR-300Aで炊ける全がゆ・七分がゆの炊飯量はコンロの取扱説明書でご確認ください。
- ・水位目盛は目安ですので、お好みによって水を加減してください。

ご使用になられるコンロの取扱説明書をよくお読みになり正しくお使いください。

- ・浸しをする必要はありませんが、30分程浸しをするとよりおいしく炊けます。
- ・最初から塩などの調味料を入れたり、炊いている途中でかき混ぜたりしないでください。粘りがでたり米粒がつぶれうまく炊けない場合があります。
- ・炊いている時に、吹きこぼれが多い場合は、ふたを少しずらして吹きこぼれない様にしてください。

手動でのおかゆの炊き方

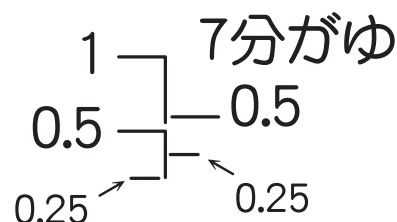
洗米後30分～1時間浸しをし、沸騰までは強火で沸騰後は弱火で50分～1時間炊きます。米粒がふくらみ汁がさらりとなったら完成です。

ごはんからのおかゆの炊き方 (コンロのおかゆモードでの自動炊飯はできません)

2人分(茶わん約2杯分300g)の場合

1. 冷やごはんをざるに入れ、流水でサッと洗いぬめりをとります。
2. 水(約4カップ強、約800ml)とごはんを入れ、強火で炊く。
3. 沸騰したらあくをとり、弱火で10分～15分炊きます。
4. コンロの火を消し、塩など調味料を入れ、数回かき混ぜて完成します。

全がゆ



米と水の量の目安(おかゆの場合)

米 の 量	水 の 量	
	全がゆ	七分がゆ
45ml—0.25合 (38g) に対し	約 360ml	約 470ml
90ml—0.5合 (75g) に対し	約 540ml	約 630ml
180ml—1合 (150g) に対し	約 900ml	約1260ml
270ml—1.5合 (225g) に対し	約1350ml	
360ml—2合 (300g) に対し	約1800ml	